

## ***Torta Internacional***



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **18 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **3 kašice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **200 g** maslaca
- **200 g** mlevenih pecenih lešnika
- **200 g** čokolade

### **Priprema**

Za koru je potrebno umutiti 5 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 6 kašika mlevenih oraha, jednu kašiku brašna i kašičicu praška za pecivo. Promešati lagano kašikom i smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Ispeci joj dve ovakve kore. Peku se na 200 C, oko 20 minuta.

Umutiti penasto žumanca sa šećerom dok se šećer ne istopi pa skuvati krem na pari. Ostaviti krem da se ohladi. Penasto umutiti maslac i dodati ohlaenom kremu pa ga podeliti na tri dela. U jedan dodati mlevene lešnike, u drugi otopljenu čokoladu a treći ostaje isti.

Filovati: kora - fil sa lešnicima - kora - žuti fil - kora - fil sa čokoladom. Tortu dekorisati po želji... vrsta je i pogodna za oblikovanje fondanom.

## **Savet**

Torta je pravljena suprugu za rođendan. Odličnog je ukusa.